

彰化縣立二林高級中學公開授課後 會談紀錄表(教學教師填寫)

觀課日期	星期	節次	班級	科目名稱	教學單元
109.11.23	一	5	210	特教	法國吐司的製作
觀課教師	<input checked="" type="checkbox"/> 校內教師 <input type="checkbox"/> 校外教師      學校_____科教師 觀課教師姓名：林明媚老師、陳玟均老師				
觀課照片					
	引導重度障礙學生攪拌蛋液		教導學生將吐司切對半，方便使用鍋鏟翻面		
教學者 心得分享	<p>本單元是法國吐司的製作，本節為此單元的第六次教學。教學流程有三大大部分，第一部分為準備烹調工具並清洗，第二部分製作蛋液與浸泡吐司，第三部分則是將浸泡的蛋液放入平底鍋煎至兩面金黃，再塗抹果醬。</p> <p>在過程中特別須留意的是學生製作蛋液、浸泡蛋液與將吐司翻面。製作蛋液時，需加入 150cc 的牛奶，先讓能力較好的學生練習打蛋，並引導重度障礙的學生使用筷子將蛋液打散攪拌，接著讓學生練習將鋁箔包牛奶的包裝拆開，利用剪刀剪開缺口，再倒至指定位置，因為學生對於量杯的容量刻度不易分辨，使用橡皮筋套在量杯上作為視覺提示，讓學生將牛奶倒至橡皮筋位置，方便學生辨識。接著在浸泡吐司的部分，為了避免泡太久，吐司容易過軟而破裂，會讓學生浸泡時數秒，數到十就可以將吐司翻到第二面浸泡，數秒做為線索，增加學生的判斷力。而一開始教學時，使用整片吐司，過程中發現學生夾吐司和翻面時，因為吐司面積太大，不容易操作，很容易將吐司夾破，因此，為了讓學生方便將吐司翻面，將吐司對切切半，學生在夾吐司和翻面的操作上順利許多。另外，煎吐司時，學生判斷吐司是否可以翻面需較多的提示，會教導學生觀察吐司邊緣，開始冒泡後就可以翻面，剛開始學生翻一整片吐司容易破，將吐司切半再翻面，多次練習後學生多能成功把吐司翻面。</p> <p>雖然製作法國吐司的材料很單純，過程也不複雜，不過過程中需要使用食物夾和鍋鏟，是訓練學生操作工具的好機會，尤其使用鍋鏟翻面的動作對學生來說需要較多次的練習，若之後有機會也可以練習煎蘿蔔糕，利用相似的食材讓學生練習使用鍋鏟煎、翻面的動作，或是採用灑糖粉替代塗抹果醬來訓練學生操作不同的工具與精細動作，同時增加不同的生活經驗。</p>				

教學教師簽名：\_\_\_\_\_